DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD"

Art. 1 (Denominazione)

La denominazione di origine protetta "Valle d'Aosta Lard D'Arnad" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 (Zona di produzione)

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Valle d'Aosta Lard d'Arnad debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.
I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti di Parma e S.Daniele.
Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.
I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la clessificazione commerciale delle carcasse suine.
Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorita à di controllo indicata nel successivo art. 7.
La zona di elaborazione del Lard d'Arnad è rappresentata dal territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

Art. 3 (materie prime)

Il "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" è ottenuto dalla spalle e dal dorso dei suini di almeno un anno e all'immissione al consumo presenta uno spessore non inferiore a 3 cm .

Nel procedimento di salatura si impiega una miscela composta da cloruro di sodio cristallizato, acqua, aglio, foglie di lauro, rosmarino, salvia con l'aggiunta di altre erbe di montagna reperibili in loco.

Art.4 (metodo di elaborazione)

L'elaborazione del Valle d'Aosta Lard d'Arnad deve avvenire interamente nella zona geografica individuata da territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).
Il regime climatico dell'area di elaborazione è determinante nella dinamica del ciclo produttivo che è strettamente legato alle tipiche condizioni ambientali.
Il lardo deve essere tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (Doils) non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione.
Durante questo periodo di tempo la temperatura è mantenuta bassa per conservare inalterate le caratteristiche del prodotto.
Durante l'operazione di collocamento nei doils si alternano ad ogni strato di lardo uno strato di sale ed aromi procedendo in tal modo fino al riempimento del recipiente; il tutto è successivamente ricoperta di acqua salata, portata prima ad ebollizione e poi lasciata raffreddare, in modo da ottenere la salamoia necessaria per la conservazione del lardo.

Art. 5 (Stagionatura)

Il lardo deve riposare all'interno dei doils per un periodo non inferiore ai 3 mesi.

Art. 6 (caratteristiche)

All'atto dell'immissione al consumo il "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" presenta le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE FISICHE
Forma: in pezzi di diversa dimensione a seconda del taglio e della tecnologia con una altezza non inferiore a 3 cm.. Ogni pezzo conserva sul lato la cotenna.

Aspetto esterno: colore bianco con possibile presenza di un leggero strato di carne mai superiore ai grumi, mentre il cuore è normalmente rosato chiaro senza venature.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Profumo: ricco di aromi;
Sapore: gusto piacevole che ricorda le erbe usate nella

miscela per la salamoia

Art. 7 (Controlli)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30/12/1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza") - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del Consorzio tra i produttori, o di altro Organismo a tal fine costituito come stabilito dall'art.10 del Regolamento CEE di riferimento.

Art. 8 (Designazione e presentazione)

La designazione "Lard d'Arnad" deve essere apposta con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione di Origine Controllata .
La designazione può essere apposta in lingua italiana "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" od in lingua francese "Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".
Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.
E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonchè l'eventuale nome di aziende suinicole da cui allevamenti il prodotto deriva.

lb:lardarna

INDAGINE STORICA
VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD
O
VALLEE D'AOSTE LARD D'ARNAD

Per risalire ai primi documenti che attestano la presenza di lardo in Valle d'Aosta bisogna far riferimento al Prof. Lino Colliard, storico affermato della Valle d'Aosta e autore di numerosi libri e pubblicazioni.

Nel testo *"La vieille Aoste" Tomo II, Musumeci Editore, Aosta, 1972,* viene riportato il contenuto di un manoscritto del 1570 sui refettori dei religiosi del monastero di Sant'Orso e sulle distribuzioni da farsi agli indigenti.

Tra gli alimenti distribuiti si trova, accanto a numerose varietà di carne, anche il lardo.

(allegato n° 2.1)

Una particolarità del prodotto in questione è quella relativa al suo modo di essere stagionato e conservato.

Tale particolarità, unica nel suo genere e tipica del territorio di Arnad, scaturisce dalla necessità avvertita molti secoli or sono di trovare un metodo efficace per conservare il lardo - e poterlo consumare a seconda delle esigenze - che non fosse quello della pura salatura, ma mantenesse profumi ed aromi delicati insieme a carni morbide.

I contenitori utilizzati da sempre per far maturare e conservare il lardo sono "parallelepipedi" costruiti o utilizzando esclusivamente

legno di castagno, particolarmente resistente all'umidità e quindi indeformabile, o in terra cotta. La loro capacità può variare tra i 25/50 litri e nella tradizione popolare e nel dialetto valdostano, il "patois", vengono definiti "doils".
(allegato n° 2.2)

Ancora oggi i doils sono utilizzati per stagionare e conservare il lardo,
Nel Primo inventario del Castello di Arnad contenuto nei *Fonds Vallaise cat. 6-7, marzo I, doc. 14, fogli n°185, anno 1763,* ove "dal 137 al 183 sono descriti con estimo li mobili ed effetti del Castello di Arnad", si trova l'indicazione della presenza di quattro "doils già vecchi" all'interno della cucina.
In relazione a quanto sopra esposto si può ragionevolmente dedurre che fossero utilizzati per contenere e conservare il lardo.
(allegato n° 2.3)

Intorno alla fine del XVIII secolo si hanno notizie sul lardo in relazione all'andamento dei prezzi delle derrate alimentari, riportati da Joseph-César Perrin "Le commerce Valdotain à la fin du XVIII siècle" in Société Académique de l'Ancien Duché d'Aoste, Nouvelle Série III, Aosta Imprimerie Valdotaine, 1991.
In base ai dati ivi contenuti si può leggere che una libbra di lardo fresco costava nel 1798 un franco (livre), due soldi (sols) e sei denari (deniers).
(allegato n° 2.4)

Un altro riferimento cronologicamente successivo e risalente al 1800, si trova in "La Vieille Aoste" edizione del 1979, ove il Prof.

Colliard riporta la descrizione di una taverna della città di Aosta evocata da Charles Frédéric Zumstein "incomparabile novellista aostano dell'epoca".
Nell'elenco dei cibi disposti su un grande tavolo figura anche del "lard friand", che, tradotto in lingua italiana significa lardo prelibato.
(allegato n° 2.5)

Di grande utilizzo in Valle d'Aosta, il lardo viene commericializzato in tutti i mercati, tanto che lo si può trovare nel prezziario dei principali generi alimentari disponibili nel territorio. Indicativamente vengono riportati alcuni "Mercuriales", contenuti nei giornali specializzati valdostani, risalenti ai primi anni del 1900, dove è possibile notare come il prezzo al chilogrammo del lardo fosse nettamente più elevato rispetto a quello delle altre carni.
(allegato n° 2.6)

In relazione al presenza del prodotto nel territorio di Arnad, riveste una notevole importanza la ricchissima raccolta di testimonianze contenute nel testo "Arnad in Valle d'Aosta - Quasi un secolo di memoria", di Desaymonet e Cossavella, edito nel 1986 da Priuli e Verlucca.
In questo lavoro vengono riportate le interviste effettuate sulla popolazione anziana del comune, relative ad usi e costumi, feste religiose, alimentazione, mestieri, leggende e credenze, dalla fine del secolo scorso alla lotta di liberazione.
Numerosi sono i riferimenti ai maiali, alla loro alimentazione, al doil, al lardo e al suo modo di essere conservato.
(allegato n° 2.7)

.MB6

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

PREMESSA

La storia dimostra lo stretto e profondo legame tra processi produttive e aree di riferimento, legame vieppiù rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici e produttivi e di esperienza umana consolidatisi e stratificatisi nel corso dei secoli.
Per quanto riguarda l'area di trasformazione , il legame con l'ambiente geografico è dovuto alle particolari condizioni ambientali della Valle d'Aosta e del Comune di Arnad, alle particolari proprietà dell'acqua presente in tale territorio, fattori che nella loro combinazione costituiscono un insieme irripetibile.
Per quanto riguarda viceversa la più vasta zona di produzione della materia prima (animali vivi) esistono fattori geografici, ambientali e di esperienza produttiva nell'allevamento costanti e caratterizzanti.

GEOGRAFIA E CARATTERISTICHE CLIMATICHE DELLA ZONA DI TRASFORMAZIONE -

Il legame con l'ambiente e con l'origine geografica del Valle d'Aosta Lard d'Arnad scaturisce dai seguenti fattori: il microclima della zona di elaborazione del prodotto, le particolari condizioni dell'acqua presenti nel territorio del Comune di Arnad.
Il Comune di Arnad presenta condizioni climatiche ideali per la stagionatura del Lard d'Arnad, un ambiente secco e ben ventilato che permette il giusto svolgersi dei processi di maturazione, dalla salagione alla fine della stagionatura, determinante nell'arricchire il lardo in delicatezza e tenerezza.
Allo stesso modo, per la composizione della miscela di salamoia, vengono dosate, secondo un'antica tradizione consolidata negli anni, erbe aromatiche di montagna disponibili in loco, le quali insieme al particolare ed unico processo di stagionatura e alla conservazione nei doils di legno, arricchiscono il prodotto in gusto e aroma.
Infine l'acqua usata per la salamoia e quindi per la salagione e successiva conservazione del lardo, ha caratteristiche particolari rispetto alle acque presenti nei Comuni limitrofi.

Da analisi effettuate su sorgenti locali, essa risulta molto dolce, non calcarea, con pochi sali sciolti e con una durezza molto bassa.

ZONA DI PROVENIENZA DELLLA MATERIA PRIMA - EVOLUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO NELL'ITALIA CENTRO-SETTENTRIONALE

Dai molti frammenti ossei provenienti dai vari scavi si deduce che l'allevamento di bovini, ovi-caprini e suini si è sviluppato nel nord Italia nel periodo neolotico. In particolare è emerso che grazie alla fertilità dei terreni ed alle ampie zone boscate ricche di animali, le popolazioni avevano trovato le condizioni favorevoli allo sviluppo e alla pratica dell'allevamento del bestiame.
Inizialmente però, come risulta dai reperti ritrovati, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio.
Solo in epoca etrusca viene praticato il tipo di allevamento stabile e specializzato il cui obiettivo è la produzione di carne suina e bovina, lana, latte e suoi derivati, finalizzati non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche alla esportazione.
Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento etrusco (V sec. a.C.) posto a sud di Mantova, sul terrazzo della sponda destra del Mincio, non molto lontano da Andes, località che diede i natali a Virgilio.
In detta località furono trovati un numero elevatissimo di reperti e, tra essi, ben 50.000 resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti alla specie suina, segno evidente della predilezione degli etruschi per l'allevamento del maiale; seguono in ordine di importanza gli ovini ed i bovini.
Dallo studio delle ossa si potè dedurre che i maiali erano stati macellati in età adulta a 2 o 3 anni ed inoltre che proporzionalmente mancavano molti arti posteriori.
L'allevamento del maiale ha sempre costituito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.
Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.
Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia Settentrionale e 570.000 nell'Italia Centrale.
All'inizio del secolo, e fino alla prima guerra mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionale praticati:

- allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella Valle Padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimintati con residui di cucina e

prodotti ortivi. Tali capi sono destinati all'auotconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie locali. Questo allevamento è andato riducendo via via la sua importanza con il diffondersi della specailizzazione;

- allevamento allo stato brado o semibrado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonchè sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;

- allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perchè collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitoria (farinette, crusca e cruschello) e della brillatura del riso (pula di riso).

Il 1872 può essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvalse dell'opera dell'Istituto Sperimetale di Zootecnia di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province padane i primi riproduttori Yorkshire.

Esistevano in italia razze indigene , che, con l'introduzione dell'Yorkshire, a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiori attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto, finirono per veder sminuire la loro importanza e la loro identità.

La sostituzione delle popolazioni suine con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò non nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento.

Finchè brado e semibrado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale, la rusticità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in generale la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale.

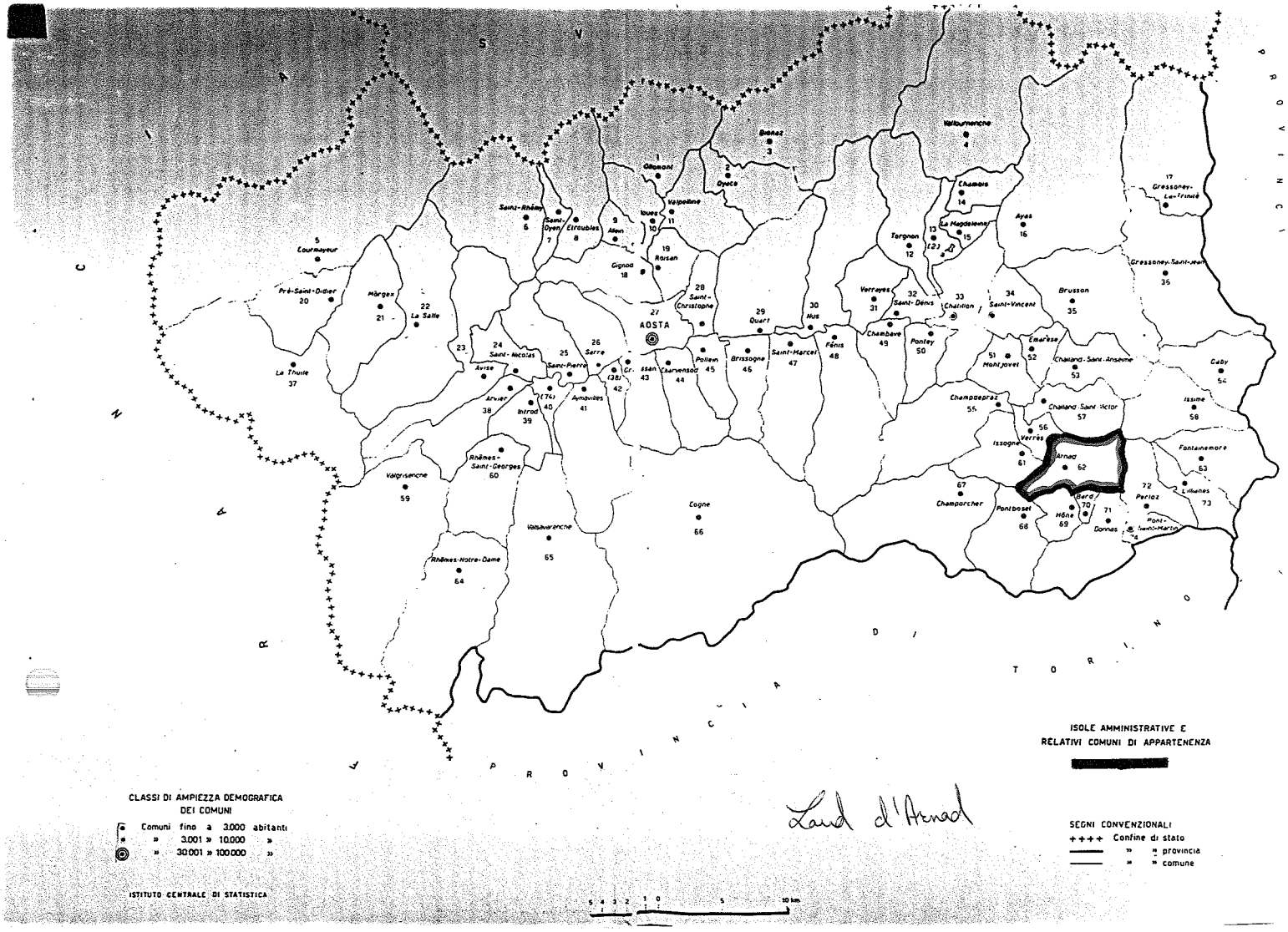
Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella Valle Padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici. Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro

Yorkshire-Large White.
Contemporaneamente, poichè a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semibrado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione dei suinetti, ricercati dagli ingrassatori della Valle Padana.
Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorì ed accelerò il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romagnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza Large White.
Vi è da osservare a questo punto che, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg ed oltre.
Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali.
L'industria richiedeva, come tuttora richiede, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.
I caseifici dell'Emilia e dalla bassa Lombardia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio "grana", iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano a fine novembre, quando le vacche andavano in asciutta.
I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, nel periodo più adatto per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi.
Durante i 9/10 mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio.
Un solo ciclo annuale consentiva, d'altra parte, di meglio ammortizzare il costo della rimonta nnonchè di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari, nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre un chilo di incremento. Bisogna tuttavia tenere presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.

La produzione di incroci utilizzando verri Large White e scrofedi razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Già da tempo però le razze autoctone, a seguito di ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, avevano finito per perdere la loro importanza fino ad essere costituite da una popolazione avente le caratteristiche propri del Large White.
Soggetti "fumati" (Large White x Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (Large White x Cinta) erano presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50. In questo periodo in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati in suini non collegati ai caseifici.
A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel nord, un sensibile aumento.
Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951-1955, da 3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità.
Incrementa la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso.
Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, e con l'aiuto dei centi di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze Large White e Landrace.
Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicoltura avendo sempre come riguardo la produzione di un suino pesante, dotato dei requisit richiesti dall'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.
Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione.
Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passa, nel giro di pochi annim alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti industriali completamente automatizzati.
Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della Valle Padana, nodificarono gli equilibri, durati per molti decenni, trale regioni del Nord, prevalentemente dedite

all'ingrasso e quelle del centro, specializzate nella riproduzione.
Mentre nel Nord la suinicoltura trovò motivo per ulteriore rafforzamento ed espansione, la Romagna e le regioni dell'Italia centrale si avviarono ad una ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.
La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 del 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%.

lb:lard.amb


Courmayeur
Prè-Saint-Didier
Morgex
La Salle
La Thuile
Saint-Rhémy
Saint-Oyen
Etroubles
Allein
Gignod
Valpelline
Bionaz
Oyace
Roisan
Saint-Christophe
AOSTA
Pollein
Brissogne
Quart
Saint-Marcel
Fénis
Aosta
Saint-Nicolas
Avise
Arvier
Introd
Sarre
Charvensod
Valsavarenche
Rhêmes-Notre-Dame
Valgrisenche
Rhêmes-Saint-Georges
Cogne
Valpelline
Valbournenche
Chamois
La Magdeleine
Ayas
Torgnon
Verrayes
Saint-Denis
Chatillon
Saint-Vincent
Brusson
Gressoney-La-Trinité
Gressoney-Saint-Jean
Chambave
Pontey
Emarèse
Montjovet
Challand-Saint-Anselme
Gaby
Champdepraz
Challand-Saint-Victor
Issime
Issogne
Verrès
Arnad
Fontainemore
Champorcher
Pontboset
Hône
Bard
Donnas
Perloz
Lillianes
Pont-Saint-Martin
ISOLE AMMINISTRATIVE E
RELATIVI COMUNI DI APPARTENENZA
CLASSI DI AMPIEZZA DEMOGRAFICA
DEI COMUNI
Comuni fino a 3.000 abitanti
» 3.001 » 10.000 »
» 30.001 » 100.000 »
SEGNI CONVENZIONALI
Confine di stato
» » provincia
» » comune
ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA
5 4 3 2 1 0 5 10 km

Laud d'Arnad

"LARD D'ARNAD"

Limiti territoriali della Regione Autonoma della Valle d'Aosta evidenziati in nero nel contesto del territorio italiano

